

OSTRES FINES BRETONES

Al natural (2u)	12€
Amb ponzu (2u)	14€
Amb tàrtar de tonyina i caviar (2u)	25€
Amb llet de tigre d'ají groc	14€

PER COMENÇAR

Amanida de tomàquets	12€
Amanida d'algues thai	12€
Gaspatxo de Remolatxa	12€
Amanida Cèsar amb llagostins	14€
Ensaladilla de salmó amb el seu caviar	15€
Ensaladilla de gambes de Formentera	24€
Albergínia escalivada amb sobrasada, mel i pipes	14€

TARTARE'S

De tomàquet eco amanit	14€
De tonyina sobre arròs sushi	21€
De salmó sobre guacamole	19€
De vaca amb ou fregit	19€

BRIOIXOS GRILLATS

Steak tartar de tomàquet	13€
Cranc de closca tova "Chilly Crab"	15€
Aletes de pollastre especiades	14€
Steak tàrtar de vaca amb ou ferrat	20€

ROBATA JAPONESA

Brotxeta Edamame	7€	Pop a la brasa del Nandu	20€
Cabdells a la brasa	8€	Tataki de tonyina amb pipirrana	24€
Alvocat a la brasa	9€	Bacallà negre	
Sobrassada amb mel i coca amb tomàquet	14€	sobre fulles de bambú	25€
Vieires a la gallega	21€	Pollastre Tsukune amb ou	12€
King Crab Grillé	42€	Ales de pollastre Teriyaki	14€
		Secreto ibèric amb tximixurri	19€

AiRE

LA CARTA DEL MENJAR I EL BEURE

COCKTAILS FAMILIARS

Sangria de cava/ cava rosat	36€
Sangria de Champagne Moët Chandon	105€
Sangria de Champagne Moët	140€
Sangria de vi blanc o negre	36€
Pomada de Ses Illetes	36€
Rebujito de la feria de Abril	36€

MENÚ

Brotxeta Edamame	
"steak tàrtar" de tomàquet eco	
Sobrassada, mel i coca amb tomàquet	
Vieires a la gallega	
Ales de pollastre amb teriyaki	
Brioix d'steak tàrtar de vaca amb ou ferrat	
<hr/>	
Pecat de formatge amb festuc	
Brotxeta de pinya i coco	
50€ p/p	
Mínim 2 persones	
Taula completa	

COCKTAILS ELS DE L'AIRE

AIGUA BENÍDA Martini blanc, ginebra, llimona, remolatxa	16€
MARIANA Mezcal Bruxo, falernum casolà, pastanaga i gíngebre	16€
COWBOY Tennessee whisky, Buorbon whisky, blat de moro i gerds	16€
AMOR D'ESTIU Vodka Belvedere, xarop d'aranyons, suc de síndria i suc de llima	16€
WEY BALEAR Ron Don Papa, chipotle, figues, meló, ametlla i llima	16€
A LA CATALANA Ratafia, pera, romaní, farigola i clara d'ou	16€
FLOW TROPICAL Bacardi, cachaça, pinya, coco, vainilla, llet condensada i passió	16€
ILLENC Malphy de llimona, limoncello, romaní i bombolles	16€
MIGJORN Cafè, orgeat de pistatxo i tequila Volcan	16€

MOCKTAILS (SENSE ALCHOL)

PANOTXA Pinya, blat de moro, passió, suc de poma i suc de llima	10€
AMORÓS Suc de síndria, gerds, aranyons i suc de llima	10€
MEDITERRANI Tanqueray O'O, bitter de llimona, romaní, farigola i bombolles	10€
SUNSET Pastanaga, gíngebre, suc de llimona, romaní i ginger ale	10€

COCKTAILS CLÀSSICS 15€

MOJITO	DAIQUIRI
NEGRONI	MOSCOW MULE
BLOODY MARY	MARGARITA
POMADA	CAIPIRINHA
ESPRESSO MARTINI	

VINS A COPES

BLANC

Màgia	6€
<small>Penedès - Vins Jubany</small>	
Vibrant	6€
<small>Costers del Segre - Vins Jubany</small>	
Hi Canten els Àngels	6€
<small>Rueda, Vins Jubany</small>	

ROSAT

Whispering Angel	8€
<small>Provença</small>	

CHAMPAGNE

Môet Imperial Brut	16€
<small>Champagne</small>	
Môet Rosé Impérial	19€
<small>Champagne Rosat</small>	

MEGRE

Equilibri	7€
<small>Rioja - Vins Jubany</small>	
Rouge	6€
<small>Conca de Barberà, Vins Jubany</small>	

CAVA

Encisador	9€
<small>Cava</small>	

CAVA ROSAT

Martinez	9€
<small>Bodegas Alonso</small>	

VINS RECOMANATS

BLANC

Equilibrista	32€
<small>XareHo - Esparraguera</small>	
El Paragua	43,5€
<small>Treixadura, Godello i Albariño</small>	
Formiga de Seda	36,5€
<small>Albariño - Rías Baixas</small>	
CAVA	
Coquet	36€
<small>Gran Reserva, BN</small>	

ROSAT

Whispering Angel	45€
<small>Provença</small>	
La Rosa	27€
<small>Sumoll</small>	

MEGRE

Hombre Bala	44€
<small>Garnatxa - Madrid</small>	
Montesa	32€
<small>Garnatxa i Tempranillo - Rioja</small>	

CHAMPAGNE

Môet Imperial Brut	84,5€
<small>Champagne</small>	
Môet Chandom Ice Impérial	102,5€
<small>Champagne</small>	